

Bockshornklee Rebell

Der Bockshornklee Rebell ist ein kleines Stück Alpenglück – cremig zart und voller Charakter. Hergestellt aus 100 % Bergbauern-Heumilch g.t.S. in Rahmstufenqualität, vereint er beste Tradition mit feinem Geschmack. Die goldenen Bockshornkleesamen sind wie kleine Schätze im Käseteig und schenken ihm eine herrlich nussige, leicht würzige Note. Nach 70 Tagen Reifezeit entfaltet er sein volles Aroma – ausgewogen, aromatisch und einfach unwiderstehlich.

Produktionsbetrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH
Vertrieb: "Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Geschichte

Der Bockshornklee Rebell ist ein kleines Stück Alpenglück – cremig zart und voller Charakter. Hergestellt aus 100 % Bergbauern-Heumilch g.t.S. in Rahmstufenqualität, vereint er beste Tradition mit feinem Geschmack. Die goldenen Bockshornkleesamen sind wie kleine Schätze im Käseteig und schenken ihm eine herrlich nussige, leicht würzige Note. Nach 70 Tagen Reifezeit entfaltet er sein volles Aroma – ausgewogen, aromatisch und einfach unwiderstehlich.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 33%

Lab: tierisches Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



"Sulzberger Käserebellen" Sennerei GmbH

Produktionsstandort



Dorf 2

6934 Sulzberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

